



プレスリリース

各 位

2016年4月1日

東京都荒川区東尾久 7-2-35

株式会社 **ADEKA**

法務・広報部 総務・広報グループ

お問い合わせ先 03-4455-2803

<http://www.adeka.co.jp>

「RISU BRAND」2016年度新製品を発表

当社食品部門の2016年度新製品テーマと製品概要を下記の通りお知らせいたします。

記

1. 本年度新製品の共通テーマ

『おいしい工夫』

内閣府の月例経済報告によると、「景気は、このところ弱さもみられるが、緩やかな回復基調が続いている」とし、先行きについて「雇用・所得環境の改善が続くなかで、各種政策の効果もあって、緩やかな回復に向かうことが期待される」としています。

加工食品市場では、長く続いた消費者の節約志向に対し、原材料・品種・産地・製法など様々な「こだわり」を謳うことによって商品の「価値」を訴求し、消費者の購買意欲を喚起してきました。しかし、まだまだ価格に対する要求は強く、「こだわり」や「価値」を価格に反映させることは容易ではありません。

当社は、普遍的な価値である「おいしい」に改めて着目し、食のおいしさを構成する様々な要素の研究・開発を経て新製品を創り上げました。新しい技術・手法で「おいしい」を表現するとともに、「価値」と価格のあいだに生じる課題に対するソリューションをご提案します。



【RISU BRAND 2016年度新製品を使用した応用例】

2. 新製品の概要

(1) エレバール

後味のおいしい菓子パンが作れる練り込みマーガリン。
パンに使用した素材やフィリングの風味を生かすことができます。

(2) オリンピアメローシート／スライス

後味に生地のおいしさを感じるデニッシュができる折り込みマーガリン。
ジューシーな生地の食感はフィリングのおいしさも引き立てます。

(3) マルシェブルターニュナチュレル

良質で自然なバター風味を実現したコンパウンドマーガリン。
クッキー類をはじめとした焼き菓子全般、半生菓子、パン用と幅広くお使いいただけます。
※香料、乳化剤、着色料、表示不要

(4) コンプリート（モカコーヒー）／（アーモンド）

濃厚な風味とやさしい甘さが特長のフィリングクリーム。
＜モカコーヒー＞粉砕したモカコーヒー豆を配合
＜アーモンド＞アーモンドプラリネマッセを配合

(5) リスフレッシュホイップ

高い保形性と良好な口どけをもつホイップクリーム。
自然な乳風味を持つコンパウンドクリームです。

(6) レジーナシート（モカコーヒー）

濃厚なコーヒー風味のロールインフィリング。
粉砕したモカコーヒー豆を配合し、モカコーヒーの濃厚な風味、深いコクが感じられ、
ソフトでしっとりとした食感のパンができます。

3. 販売促進

お取引先さまへの製品紹介及び商品化のご提案等、販売促進を行なってまいります。

以上